

NAPOLEON



## LES RECETTES DES MAÎTRES DU GRIL

RECETTES PROPOSÉES PAR DES AMATEURS  
DE GRILLADES

[napoleongrills.com](http://napoleongrills.com)



## TABLE DES MATIÈRES

Divers.....	4-9
Fruits et légumes .....	10-15
Fruit de mer.....	16-21
Volaille .....	22-35
Porc.....	36-41
Boeuf.....	42-51
Guide de rôtissage .....	52
Guide de grillade.....	53
Accessoires de gril .....	54-55
Index .....	56



## NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE

Chers passionnés du gril,

Tout d'abord, nous tenons à remercier tous ceux qui ont soumis une recette originale! Grâce à votre participation, notre livre de recettes connaît un délicieux succès.

Nous savons bien que vous vous délectez de toutes les merveilles que peut offrir votre gril. Les arômes succulents, l'admiration de votre famille et de vos amis, et la façon dont il vous permet de ralentir la cadence et de vous détendre après une longue journée. Pour toutes ces raisons, et bien d'autres, Napoléon s'engage à créer des grils de qualité supérieure dotés d'un système de cuisson innovant et versatile qui assurent le meilleur niveau de performance, de fiabilité et de sécurité.

Afin que vous puissiez tirer le maximum de votre gril Napoléon, nous avons créé une section sur les divers modes de cuisson utilisant les brûleurs de cuve, la rôtissoire, le système infrarouge, et le bac à charbon de bois offert en option. Avec ces astuces et ces recettes incroyables soumises par des utilisateurs de produits Napoléon, les repas dont vous cuisinez sur votre barbecue impressionneront sans doute votre famille et vos amis.

Grâce à ce guide et à votre génie naturel, nous sommes confiants que vous profiterez pleinement de votre gril Napoléon.

Bon appétit!

# ÊTES-VOUS PRÊT POUR UN NAPOLÉON?





Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 25 min



# Pain BBQ assaisonné

Recette proposée par Brandi Gauvin

## INGRÉDIENTS

1 c. à table d' <b>assaisonnement Mélange de poivres épicés</b>	1/2 tasse de <b>fromage cheddar</b> râpé	1/4 tasse de <b>beurre fondu</b>
1 c. à table de <b>persil séché</b>	1 tasse de <b>fromage mozzarella</b> râpé	1 c. à table de <b>semoule de maïs</b>
1 <b>gousse d'ail</b> , hachée		1 miché de <b>pain au levain</b>



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT MÉLANGE DE POIVRES ÉPICÉS LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Placer la pierre à pizza sur le côté du gril qui est éteint. Allumer le côté opposé du gril et préchauffer à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol, mélanger les assaisonnements et les fromages. Trancher le pain environ aux trois quarts, le faire pivoter de 90 degrés et le découper en petits carrés ou losanges.
3. Farcir toutes les tranches de pain du fromage et du mélange d'assaisonnements, et verser le beurre sur tout le pain en vous assurant qu'il pénètre dans toutes les fentes.
4. Saupoudrer la pierre préchauffée de semoule de maïs et placer le pain assaisonné sur la pierre. Couvrir de papier d'aluminium et cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et laisser cuire 5 à 10 minutes de plus jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage bouillonne.
5. Servir chaud.



Portions : 2



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 15 min



# Pizza BBQ

Recette proposée par Robert Jones

## INGRÉDIENTS

1 pâte à pizza préparée

1 tasse de **sauce barbecue pour poulet et côtes levées gourmet**

1 oignon doux moyen, émincé

1 chopine de **tomates cerises** hachées

1 tasse de **fromage mozzarella** râpé

1 tasse de **fromage cheddar doublement fumé**, râpé

1 c. à table de **semoule de maïs**



Notre choix de sauce Club House est :

**SAUCE BARBECUE POUR POULET ET CÔTES LEVÉES GOURMET LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Placer une pierre à pizza sur vos grilles de cuisson, allumer les brûleurs et préchauffer le gril à 400 °F (200 °C).
2. Napper la pâte à pizza de sauce BBQ poulet et côtes levées gourmet Club House La Grille, garnir de l'oignon émincé, des tomates et de beaucoup de fromage.
3. Saupoudrer la pierre à pizza chaude de semoule de maïs, placer la pizza garnie sur la pierre et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonnant, soit pendant environ 15 minutes.



Portions : 10+



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 2 h



# Sauce BBQ Big Pig

Recette proposée par Barb Townsend-Batten

## INGRÉDIENTS

6 pêches, hachées

6 poires, tranchées

6 gros oignons blancs, coupés en dés

30 tomates de taille moyenne, hachées

1 pied de céleri, haché

6 tasses de sucre blanc

2 c. à table de sel

4 tasses de vinaigre blanc

1 tasse de miel liquide

1 tasse de sauce BBQ fumé au whiskey

3 piments forts, émincés

1 1/2 c. à table d'épices à marinades, placées dans un sac de coton à fromage



Notre choix de sauce Club House est :

**SAUCE BBQ FUMÉ AU WHISKEY LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Dans une grande marmite, combiner tous les ingrédients nécessaires pour préparer la sauce. Bien attacher les épices à marinade dans un sac de coton à fromage à l'aide d'une ficelle de boucher et ajouter de la ficelle pour attacher le sac à la poignée de la casserole afin de pouvoir retirer celui-ci facilement plus tard. Laisser mijoter la sauce à feu doux pendant 2 heures en remuant de temps en temps.
2. Retirer le sachet d'épices à marinade et mélanger la sauce jusqu'à consistance lisse. Conserver dans des contenants jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser. Si la sauce est trop épaisse, diluer avec un peu de jus de pommes.

\* **CONSEIL DE PRO** - Cette sauce est idéale pour le porc et la quantité est largement suffisante pour un cochon de lait entier.



Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 10 min



# Melon d'eau épicé

Recette proposée par Tanya Nayler

## INGRÉDIENTS

1 gros **melon d'eau**, tranché

**Assaisonnement chipotle et mangue**, au goût

2 **limes** coupées en quartiers



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT CHIPOTLE ET MANGUE LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à 500 °F (260 °C) ou à une température supérieure si vous désirez que votre gril soit très chaud.
2. Couper le melon d'eau en tranches d'un pouce et saupoudrer chaque côté d'assaisonnement chipotle et mangue Club House La Grille.
3. Placer le melon d'eau sur le gril, cuire jusqu'à ce qu'une marque de cuisson apparaisse, retourner le melon et attendre qu'une marque apparaisse de l'autre côté.
4. Servir le melon d'eau avec les quartiers de lime et utiliser une quantité additionnelle d'assaisonnement comme trempette.



Portions : 2



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 15 min



# Chips au chou frisé

Recette proposée par Lori Watson

## INGRÉDIENTS

1 tête de **chou frisé**

**Assaisonnement fumé au bois de pommier**, au goût

**Sel marin**, au goût

1/4 tasse de **beurre** et une petite quantité additionnelle pour le graissage



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT FUMÉ AU BOIS DE POMMIER LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à basse température, entre 300 °F (150 °C) et 325 °F (160 °C) environ.
2. Laver et sécher complètement le chou frisé. Déchirer les feuilles de chou en petits morceaux en vous assurant de ne laisser aucune nervure.
3. Mélanger l'assaisonnement fumé au bois de pommier et le sel dans le beurre.
4. Utiliser du papier ciré pour appliquer le mélange de beurre sur les feuilles. Légèrement graisser le papier d'aluminium avec un peu de beurre et envelopper les feuilles assaisonnées dans celui-ci.
5. Cuire à très basse température pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés.
6. Laisser refroidir les chips au chou frisé avant de les manger.



Portions : 4



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 20 min



## Légumes BBQ

Recette proposée par Mark Bortis

### VINAIGRETTE

2 c. à table de **vinaigre balsamique**

1/4 c. à thé de **sel**

1/4 c. à thé de **poivre**

2 c. à table de **moutarde**

2 c. à thé **d'assaisonnement Citron et fines herbes Mélange Signature**

1/4 tasse **d'huile**

### LÉGUMES

2 **poivrons**, tranchés

2 à 5 grosses **carottes**, tranchées

2 **courgettes**, tranchées



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT CITRON ET FINES HERBES MÉLANGE SIGNATURE**

### PRÉPARATION

1. Combiner le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde et l'assaisonnement Citron et fines herbes Club House Mélange Signature. Incorporer l'huile en jet régulier en fouettant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Réserver.
2. Couper tous les légumes dans le sens de la longueur. Chaque poivron doit être tranché en 4 ou 5 morceaux. Couper les courgettes dans le sens de la longueur à une épaisseur maximum de 3/8 de pouce et faire de même pour les carottes.
3. Mélanger les légumes coupés dans la vinaigrette avec les mains.
4. Chauffer le barbecue entre 400 °F (200 °C) et 450 °F (230 °C).
5. Faire tout cuire à feu direct. Placer d'abord les carottes et cuire pendant 5 minutes. Placer ensuite les poivrons, cuire pendant 5 minutes et ajouter les courgettes.
6. Attendre 5 minutes après avoir placé les courgettes et retourner tous les légumes. Poursuivre la cuisson 5 à 8 minutes de plus.
7. Retirer les légumes du gril et savourer avec des burgers, des kebabs ou du bifteck.



Portions : 2



Temps de préparation : 10 min



Temps de marinade : 10 min



Temps de cuisson : 8 min



# Saumon accompagné de chimichurri

Recette proposée par Miguel Lara

## CHIMICHURRI

1/2 tasse de **persil** haché

2 c. à table **d'origan**

2 c. à table **d'ail** émincé

1/3 tasse **d'huile d'olive**

1/4 tasse de **sauce soya**

**Poivre noir fraîchement moulu**, au goût

**Sel marin**, au goût

## SAUMON

2 **filets de saumon**, 6 oz

1 **cœur de laitue romaine**

1 **avocat mûr**, coupé en dés



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**GRAINS DE POIVRE NOIR ET SEL DE MER EN MOULIN**

## PRÉPARATION

1. Commencer d'abord la préparation du chimichurri en combinant le persil, l'origan, l'ail, l'huile d'olive et la sauce soya, et assaisonner au goût de grains de poivre noir et de sel de mer en moulin Club House.
2. Placer les filets de saumon, la peau vers le bas, dans un plat isolant et verser le chimichurri sur le dessus. Laisser mariner pendant 10 minutes.
3. Pendant que le poisson est en train de mariner, préchauffer le gril à 350 °F (171 °C).
4. Cuire le saumon, la peau vers le bas, jusqu'à ce qu'il se défasse facilement ou qu'il atteigne 145 °F (293 °C). Pendant environ 10 à 15 minutes.
5. Servir sur la laitue romaine avec l'avocat coupé en dés.



Portions : 4



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 20 min



# Crevettes cuites dans des feuilles d'aluminium

Recette proposée par Niki Reid

## INGRÉDIENTS

1 lb de **potatoes** grelots

2 épis de **maïs**

1 **piment caribe**, coupé en dés

2 **gousses d'ail**, émincées

1/2 lb de **saucisses Andouille**

1/2 tasse de **beurre** fondu

3 c. à table de **assaisonnement cajun Mélange Signature**

1 lb de **crevettes**, décortiquées et déveinées



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT CAJUN MÉLANGE SIGNATURE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer votre gril à environ 400 °F (200 °C).
2. Laver et couper les pommes de terre, éplucher les épis de maïs et couper en tiers. Faire bouillir le maïs et les pommes de terre de 10 à 12 minutes pendant que vous préparez les autres ingrédients.
3. Couper le piment en dés, émincer l'ail et trancher les saucisses Andouille en petits morceaux. Égoutter les pommes de terre et le maïs.
4. Dans un bol à mélanger, combiner le beurre fondu et l'assaisonnement cajun Club House Mélange Signature. Ajouter les crevettes, les saucisses, l'ail, le piment, les pommes de terre ainsi que le maïs et remuer pour enrober le tout dans le beurre cajun.
5. Diviser les ingrédients et répartir sur quatre feuilles d'aluminium, en relevant chacun des bords (pour éviter que le beurre se déverse). Envelopper chaque portion et placer sur le gril. Cuire pendant 10 minutes, retourner et laisser cuire pendant 10 minutes de plus. Servir avec votre vin blanc préféré.



Portions : 2



Temps de préparation : 10 min



Temps de marinade : 15-45 min



Temps de cuisson : 8 min



2018  
**GAGNANTE  
DU CONCOURS**

# Pétoncles de baie accompagnés de sauce à l'avocat

Recette proposée par Melissa Mazzur

## INGRÉDIENTS

2 c. à table d'**huile d'olive**

1/4 c. à thé de **grains de poivre noir moulu**

1/2 tasse d'**oignon rouge** coupé en dés

Le jus de 1 **lime** avec le zeste

1 pincée de **flocons de piment de cayenne broyé** (optionnel)

1/4 tasse de **yogourt nature faible en gras**

1 c. à thé de **sel**

32 **pétoncles géants**

1/2 c. à thé de **cumin moulu**

2 **avocats mûrs**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**CUMIN MOULU, FLOCONS DE PIMENT DE CAYENNE BROYÉ ET GRAINS DE POIVRE NOIR EN MOULIN**

## PRÉPARATION

1. Dans un bol de taille moyenne, fouetter 2 c. à table d'huile, 2 c. à table de jus de lime, 1/2 c. à thé de zeste de lime, 1/4 c. à thé de sel, le cumin moulu Club House La Grille, les grains de poivre noir en moulin Club House et les flocons de piment de cayenne broyé Club House La Grille. Ajouter les pétoncles, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure au maximum.
2. Peler, dénoyauter et écraser grossièrement les avocats dans un autre bol. Incorporer l'oignon, le yogourt et le jus de lime, le zeste et le sel restants.
3. Préchauffer le gril à feu élevé (500 °F (260 °C)). Cuire les pétoncles jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits, soit environ 3 minutes de chaque côté.
4. Lorsque les pétoncles sont prêts à être servis, y ajouter le mélange de sauce à l'avocat.



Portions : 4



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 10 min



# Burgers de poulet fumé au bois de pommier

Recette proposée par Michelle Policelli

## TARTINADE À LA CRÈME SURE PIQUANTE

1/2 tasse de **crème sure**

3/4 c. à thé **d'assaisonnement fumé au bois de pommier**

## HAMBURGERS AU POULET

1 lb de **poulet haché**

1 c. à thé de **paprika fumé** 4 **pains à hamburger**

1 c. à table + 1/2 c. à thé **d'assaisonnement fumé au bois de pommier**

**Sel**, au goût

**Laitue romaine**

1/2 tasse de **chapelure**

**Poivre**, au goût

1 **tomate Beefsteak**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT FUMÉ AU BOIS DE POMMIER LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préparer la tartinaide à la crème sure piquante en combinant la crème sure et 3/4 c. à thé d'assaisonnement fumé au bois de pommier Club House La Grille. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant que vous préparez les burgers.
2. Préchauffer le gril à environ 450 °F (230 °C).
3. Dans un grand bol, combiner le poulet haché, l'assaisonnement fumé au bois de pommier Club House La Grille, la chapelure, le paprika, le sel et le poivre.
4. Former 5 burgers de 3/4 pouce d'épaisseur avec le mélange.
5. Griller les burgers à basse température pendant environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température affichée sur le thermomètre à viande rouge à mesure instantanée atteigne 165 °F (74 °C).
6. Tout juste avant que les burgers soient prêts, placer les petits pains à hamburger (côté coupé vers le bas) sur le gril pour qu'ils grillent légèrement.
7. Servir vos burgers de poulet sur les petits pains grillés avec une cuillerée de crème sure piquante, la laitue et les tranches de tomate Beefsteak. Bon appétit!



Portions : 4



Temps de préparation : 5 min



Temps de marinade : 30-60 min



Temps de cuisson : 30 min



# Poulet du Portugal

Recette proposée par Yasmin Hall

## INGRÉDIENTS

1 (200 g) sachet de **sauce à badigeonner poulet de Montréal**

4 **poitrines de poulet** de taille moyenne (non désossées)

1 c. à table **d'assaisonnement piri piri Mélange Signature**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**SAUCE À BADIGEONNER POULET DE MONTRÉAL LA GRILLE ET ASSAISONNEMENT PIRI PIRI MÉLANGE SIGNATURE**

## PRÉPARATION

1. Verser 1 sachet de sauce à badigeonner poulet de Montréal Club House La Grille dans un grand sac de congélation ainsi qu'une c. à table d'assaisonnement piri piri Club House Mélange Signature. Presser le sac pour mélanger les deux ingrédients avant d'ajouter les poitrines de poulet.
2. Évacuer le plus d'air possible et sceller le sac. En vous servant de vos deux mains, masser le sac pour recouvrir tout le poulet de marinade.
3. Mariner au réfrigérateur de 30 minutes à 1 heure.
4. Préchauffer le gril à 375 °F (190 °C) et appliquer de l'huile sur les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse.
5. Retirer le poulet et jeter la marinade restante.
6. Griller le poulet à feu indirect de 13 à 15 minutes. Retourner le poulet et laisser cuire 10 minutes de plus, le placer ensuite à feu direct et laisser griller jusqu'à ce que la peau soit croustillante. Utiliser un thermomètre à mesure instantanée pour vous assurer que le poulet a atteint 165 °F (74 °C) avant de le retirer du gril et de le servir.



Portions : 4



Temps de préparation : 15 min



Temps de marinade : 30 min



Temps de cuisson : 20 min



# Ailes de poulet BBQ poivre et ail à la teriyaki

Recette proposée par Ian Rimando

## INGRÉDIENTS

12 grosses **ailes de poulet**                      1/2 c. à table de **poudre d'ail**  
1 tasse de **marinade teriyaki 30 minutes**    1/2 c. à table de **poivre noir moulu**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**MARINADE TERIYAKI 30 MINUTES LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Dans un gros panier vapeur, cuire les ailes à la vapeur à température élevée pendant 10 minutes (ou jusqu'à ce que la viande soit ferme). Placer les ailes sur une grille pour les laisser sécher pendant que vous préparez la marinade.
2. Pour préparer la marinade, ajouter une tasse de marinade Teriyaki 30 minutes Club House La Grille, la poudre d'ail et le poivre dans un bol et mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Ajouter les ailes et mélanger pour bien enrober. Laisser mariner pendant environ 30 minutes (ou jusqu'à ce que le gril soit préchauffé). Remuer le tout au moins deux fois.
3. Préchauffer le gril à environ 375 °F (190 °C) en utilisant le brûleur arrière.
4. Placer les ailes de poulet dans le panier pour rôtissoire de Napoléon et ensuite sur la rôtissoire. Griller les ailes de poulet pendant 20 minutes (ou jusqu'à ce que la peau soit croustillante, que des marques de cuisson commencent à apparaître et que les ailes atteignent une température interne de 160 °F (71 °C)).



Portions : 4-6



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 15 min



# Poulet accompagné d'un panier de légumes

Recette proposée par Anna Colley-Balgrave

## INGRÉDIENTS

1 oignon jaune, haché	1 c. à table d'huile d'olive	2 c. à table d'assaisonnement pour poulet barbecue
2 poivrons jaunes, hachés	Sel, au goût	8 cuisses de poulet non désossées avec la peau
1 courgette jaune, hachée	Poivre, au goût	
12 champignons blanc, hachés	2 c. à table d'assaisonnement Légumes	



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT LÉGUMES LA GRILLE ET ASSAISONNEMENT POUR POULET BARBECUE LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à feu moyen-élevé, à environ 400 °F (200 °C).
2. Couper les légumes en petits morceaux et mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et l'assaisonnement Légumes Club House La Grille. Placer le mélange de légumes dans le panier de cuisson. Saupoudrer les cuisses de poulet au complet d'assaisonnement pour poulet barbecue Club House La Grille.
3. Cuire les légumes dans le panier de cuisson et les cuisses de poulet à feu direct en les retournant une ou deux fois. Lorsque les légumes sont bien cuits, qu'ils commencent à griller et que le poulet atteint une température de 160 °F (71 °C), soit pendant environ 15 minutes, retirer tous les aliments du gril et savourer.



Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de marinade : 60 min



Temps de cuisson : 40 min



# Poulet épicé au miel fumé au bois de pommier

Recette proposée par Katie Coupland

## INGRÉDIENTS

4 quarts de cuisse de poulet	2 c. à thé de poudre d'ail	3 c. à table d' <b>assaisonnement fumé au bois de pommier</b>
1 piment jalapeno, haché	1 c. à thé de sel d'assaisonnement	2 c. à table de miel
2 citrons frais, pressés et divisés	1/4 tasse d'eau	



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT FUMÉ AU BOIS DE POMMIER LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Mariner le poulet pendant une heure dans un mélange composé du jalapeno émincé, du jus de 1 1/2 citron, de la poudre d'ail, du sel d'assaisonnement et de l'eau.
2. Préchauffer le gril à 350 °F (175 °C). Pendant le préchauffage du gril, frotter les grilles de cuisson avec une pomme de terre et ensuite, avec un oignon pour empêcher les aliments de coller et pour donner de la saveur.
3. Placer le poulet sur le gril, les os vers le bas, et cuire pendant environ 30 à 40 minutes à feu indirect jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 160 °F (71 °C).
4. Lorsque votre poulet est presque prêt, y appliquer un mélange composé d'assaisonnement fumé au bois de pommier Club House La Grille, de miel et du demi-citron pressé restant.
5. Servir avec vos accompagnements préférés et savourer.



Portions : 4



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 3 h



# Canard grillé

Recette proposée par Jayne Cameron

## INGRÉDIENTS

1 **canard** entier (environ 6 lb)

4 **oranges** coupées en quartiers

**Sel**, au goût

**Poivre**, au goût

**Assaisonnement pour sauté gingembre et ail**, au goût

1 tasse d'**eau**

3/4 tasse de **jus d'orange**

1/4 tasse de **Grand Marnier**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT POUR SAUTÉ GINGEMBRE ET AIL**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à environ 350 °F (175 °C) en utilisant le brûleur arrière.
2. Préparer le canard en retirant l'excédent de gras et en faisant des entailles au niveau de la poitrine. Farcir le canard des quartiers d'oranges.
3. Saler et poivrer le canard au goût et ajouter l'assaisonnement pour sauté gingembre et ail Club House en vous assurant de bien imprégner la peau.
4. Faire glisser un premier ensemble de fourches sur la tige de la rôtissoire et placer le canard assaisonné sur la tige. Faire glisser l'autre ensemble de fourches sur la tige et fixer le canard au milieu de la tige en serrant les vis sur les fourches. S'assurer que la charge est équilibrée.
5. Placer le canard sur la tige dans le gril et allumer le moteur de la rôtissoire. Placer une lèchefrite contenant 1 tasse d'eau sous le canard. Cuire pendant une heure et vérifier la température interne ainsi que la lèchefrite. Ajouter de l'eau dans la lèchefrite au besoin.
6. Lorsque le canard atteint une température interne de 100 °F (38 °C), commencer à badigeonner celui-ci du jus d'orange et du Grand Marnier. Le canard est à point lorsque sa température interne atteint 140 °F (60 °C).



Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 8 min



# Burgers à la dinde

Recette proposée par Lillian Brown

## INGRÉDIENTS

1 lb de <b>dinde hachée</b>	1/2 c. à thé de <b>sel</b>	4 <b>pains</b>	<b>Laitue</b>
1 c. à table de <b>sauce Worcestershire</b>	1/4 c. à thé de <b>poivre</b>	1 <b>tomate</b> , coupée en tranches	
1 c. à table de <b>d'assaisonnement poulet de Montréal</b>	2 c. à table de <b>d'huile</b>	1 <b>oignon rouge</b> , coupé en tranches	



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT POULET DE MONTRÉAL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf l'huile) et diviser le tout en quatre portions. Utiliser le presse-hamburger de Napoléon pour former quatre galettes.
2. Préchauffer le gril à environ 400 °F (200 °C). Huiler légèrement les grilles de cuisson.
3. Cuire les burgers à la dinde à feu direct de 3 à 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F (71 °C). Beurrer le côté coupé des petits pains et faire griller légèrement.
4. Laisser reposer les burgers pendant 5 minutes.
5. Servir les burgers garnis d'une tranche mince d'oignon rouge, de laitue, d'une tranche de tomate et de vos condiments favoris.



Portions : 2



Temps de préparation : 5 min



Temps de marinade : 2 h



Temps de cuisson : 20 min



# Filet de porc à l'érable et à la moutarde de Dijon

Recette proposée par Gregory Wooster

## INGRÉDIENTS

2 c. à table d'**huile d'olive**

1/3 tasse de **sauce à badigeonner érable du fumoir**

3 c. à table de **sauce soya**

3 c. à table de **moutarde de Dijon**

1 c. à thé d'**assaisonnement au chili piquant**

**Sel**, au goût

**Poivre**, au goût

1 **filet de porc**



Notre choix de sauce Club House est :

**SAUCE À BADIGEONNER ÉRABLE DU FUMOIR LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient hermétique, ajouter le filet et secouer pour l'enrober.
2. Laisser mariner le porc au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum et 8 heures au maximum.
3. Préchauffer le gril à 475 °F (246 °C).
4. Cuire le porc à feu direct pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que sa température interne atteigne 160 °F (71 °C). Tourner régulièrement la viande pendant la cuisson afin que les sucres présents dans la sauce ne brûlent pas.



Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 15-20 min



# Côtelettes de porc

Recette proposée par Marie Donovan

## INGRÉDIENTS

2 tasses de <b>Ketchup</b>	2 c. à table de <b>moutarde</b>	4 <b>côtelettes de porc</b>
1/2 tasse de <b>miel</b>	1 c. à table de <b>d'assaisonnement au chili</b>	2 c. à table de <b>d'huile de canola</b>
1/4 tasse de <b>vinaigre</b>	1 <b>piment habanero</b> , émincé	2 c. à table de <b>d'assaisonnement Épices pour Bifteck de Montréal</b>



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT ÉPICES POUR BIFTECK DE MONTRÉAL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Combiner le ketchup, le miel, le vinaigre, la moutarde, l'assaisonnement au chili et l'habanero émincé. Laisser mijoter à feu moyen pendant environ 10 minutes.
2. Préchauffer le gril à 450 °F (230 °C). Badigeonner le dessus des côtelettes de porc de l'huile de canola et frotter avec les épices pour bifteck de Montréal Club House La Grille.
3. Cuire, l'assaisonnement vers le bas, à feu direct pendant environ 4 minutes et retourner.
4. Badigeonner de sauce des deux côtés. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les côtelettes de porc atteignent une température interne de 150 °F (65 °C).
5. Retirer les côtelettes du gril et les badigeonner de sauce une dernière fois. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir. Servir avec une quantité additionnelle de sauce et vos accompagnements préférés.



Portions : 4



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 85 min



# Les côtes levées favorites de grand-père

Recette proposée par Ian Barrett

## INGRÉDIENTS

3 lb de **côtes de porc**      1 bouteille (188 g) d'**assaisonnement Épices pour bifteck de Montréal piquantes**      1/2 tasse de **cassonade**  
1/4 tasse d'**huile d'olive**      2 tasses de **sauce BBQ Épices pour bifteck de Montréal**



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT ÉPICES POUR BIFTECK DE MONTRÉAL PIQUANTES LA GRILLE ET SAUCE BBQ ÉPICES POUR BIFTECK DE MONTRÉAL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à 350 °F (175 °C).
2. Rincer les côtes et assécher en tapotant. Couvrir les côtes d'huile d'olive des deux côtés. Parsemer les côtes d'assaisonnement Épices pour bifteck de Montréal piquantes Club House La Grille jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
3. Placer les côtes, les os vers le bas, sur le gril. Cuire à feu indirect pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. Retourner les côtes et laisser cuire pendant 20 minutes de plus avec le couvercle fermé.
4. Badigeonner les côtes d'une quantité généreuse de sauce BBQ Épices pour bifteck de Montréal Club House La Grille et parsemer de cassonade des deux côtés. Poursuivre la cuisson, la viande vers le bas, pendant 20 minutes de plus avec le couvercle fermé.
5. Retirer du gril et laisser la viande reposer pendant 5 minutes. BON APPÉTIT!



Portions : 6



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 15 min



# Burger classique avec bacon BBQ croustillant

Recette proposée par Kristen Visser

## INGRÉDIENTS

2 lb d'épaule de bœuf haché frais canadien

12 tranches de bacon

6 tranches de fromage

2 1/2 c. à table d'assaisonnement Burger à l'oignon de la grilladerie

6 tranches d'oignon

6 petits pains



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT BURGER À L'OIGNON DE LA GRILLADERIE LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger le bœuf haché avec l'assaisonnement Burger à l'oignon de la grilladerie Club House La Grille. Utiliser le presse-hamburger de Napoléon pour former des galettes de 1/3 lb avec la viande et réfrigérer pendant 30 minutes.
2. Préchauffer le gril à 400 °F (200 °C).
3. Pendant que le gril est en train de préchauffer, mais qu'il est encore froid, placer votre bacon sur les grilles. Cela permettra de limiter le rétrécissement du bacon.
4. Lorsque le bacon est à moitié cuit est que la température du gril augmente, faire cuire les galettes au-dessus de la chaleur directe pendant environ 3 minutes de chaque côté.
5. Lorsque les burgers sont presque cuits, ajouter une tranche d'oignon et votre fromage préféré, et laisser le fromage fondre sur l'oignon afin que ce dernier tienne en place.
6. Cuire les petits pains sur le gril et commencer à assembler votre burger en y ajoutant vos condiments favoris. N'oubliez pas le bacon!



Portions : 2



Temps de préparation : 10 min



Temps de marinade : 15 min



Temps de cuisson : 20 min



# Bifteck classique accompagné de légumes

Recette proposée par Cathy Ahner

## INGRÉDIENTS

3 c. à table de <b>jus de citron</b>	1 botte d' <b>asperges</b>	2 biftecks de <b>faux-filet</b> (environ 1 1/2 pouces d'épaisseur)
1/2 c. à thé de <b>thym séché</b>	<b>Sel</b> , au goût	3 c. à table d' <b>assaisonnement Épices pour bifteck de Montréal</b>
1 <b>oignon jaune</b> , haché	<b>Poivre</b> , au goût	
2 <b>poivrons</b> , hachés	1 1/2 c. à table d' <b>huile</b>	



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT ÉPICES POUR BIFTECK DE MONTRÉAL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, combiner le jus de citron, le thym, l'oignon, les poivrons et les asperges. Ajouter du sel et du poivre et laisser mariner pendant 15 minutes.
2. Pendant que les légumes sont en train de mariner, préchauffer le gril (muni d'un plateau de cuisson en acier inoxydable) à environ 400 °F (200 °C).
3. Ajouter l'assaisonnement Épices pour bifteck de Montréal Club House La Grille à la viande. Nettoyer et huiler légèrement la grille chaude à l'aide d'un pinceau en silicone.
4. Ajouter les légumes marinés sur le plateau de cuisson et cuire la viande (en la retournant une fois) pendant environ 10 minutes. Transférer le tout sur une planche à découper, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes avant de couper la viande en tranches fines, dans le sens contraire des fibres.
5. Poursuivre la cuisson des légumes pendant que la viande est au repos jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils commencent à griller.



Portions : 4



Temps de préparation : 15 min



Temps de marinade : 2 h



Temps de cuisson : 7 min



# Salade au bifteck servie avec une vinaigrette lime-wasabi

Recette proposée par Jason Robert

## INGRÉDIENTS

2 biftecks de flanc (environ 2 lb) 2 c. à table d'huile d'olive 4 à 6 tasses de roquette légèrement tassée  
2 c. à table d'Épices pour bifteck sans sel 1 1/4 lb de tomates cerises mélangées, coupées en deux

## VINAIGRETTE LIME-WASABI

2 c. à table de jus de lime frais 1 c. à table de vinaigre de riz 1/2 tasse d'huile d'olive  
3 c. à table de sauce wasabi 1/4 c. à thé de sel kosher  
1 c. à table de gingembre frais émincé 1/8 c. à thé de poivre noir



Notre choix d'assaisonnement Club House est :  
**ÉPICES POUR BIFTECK SANS SEL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Placer les bavettes dans un sac à fermeture par pression et glissière. Saupoudrer les bavettes d'Épices pour bifteck sans sel Club House La Grille et réfrigérer pendant 2 heures.
2. Préchauffer le gril entre 400 °F (200 °C) et 450 °F (230 °C).
3. Cuire les biftecks de 5 à 7 minutes de chaque côté avec le couvercle fermé. Retirer du gril et laisser reposer pendant 10 minutes.
4. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif, ajouter les tomates, et cuire, en remuant de temps en temps, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit complète. Ajouter le sel et le poivre.
5. Couper les biftecks de flanc en tranches fines, dans le sens contraire des fibres, et servir avec les tomates, la roquette et la vinaigrette lime-wasabi.
6. Pour préparer la vinaigrette : Mélanger le jus de lime, la sauce wasabi, le gingembre, le vinaigre, le sel et le poivre dans un petit bol. Incorporer l'huile d'olive au fouet.



Portions : 2



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 15 min



# Boulettes de viande servies sur riz accompagnées de sauce à base de yogourt grec

Recette proposée par Andrea Duncan

## INGRÉDIENTS

1 carotte, râpée	1/2 tasse de riz non cuit	1 œuf
1 échalote, tranchée	3/4 lb de bœuf haché	1/2 tasse de yogourt grec nature
1/2 tasse de haricots verts, lavés et coupés	1/2 c. à thé comble d'assaisonnement Épices pour Bifteck de Montréal	Le jus de 1/2 citron
2 c. à table d'huile	1 c. à table de chapelure	1 c. à thé de persil séché



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT ÉPICES POUR BIFTECK DE MONTRÉAL LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril à 400 °F (200 °C).
2. Râper les carottes et émincer l'échalote. Laver et couper les haricots verts. Combiner les haricots, 1 c. à table d'huile et l'assaisonnement (au goût). Placer tous ces ingrédients dans un wok à gril et réserver.
3. Ajouter l'huile dans une casserole moyenne, chauffer à feu moyen et ajouter l'échalote. Lorsque ces ingrédients commencent à dorer, ajouter les carottes râpées, le riz et 1 1/2 tasse d'eau. Porter à ébullition. Dès que le mélange bout, couvrir et réduire à feu doux, et laisser cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.
4. Pour préparer les boulettes de viande, mélanger le bœuf, les Épices pour Bifteck de Montréal Club House La Grille, la chapelure et l'œuf. Former des boulettes de deux pouces avec le mélange de viande. Placer les boulettes de viande sur le gril, au-dessus de la chaleur directe, et placer les haricots dans le wok à gril. Cuire les deux pendant 12 à 15 minutes et les tourner 3 ou 4 fois.
5. Mélanger le yogourt grec, le jus de citron et le persil haché. Servir les boulettes de viande sur un nid de riz et accompagnées d'une cuillerée de sauce à base de yogourt grec sur le dessus, et de haricots, sur le côté.



Portions : 4



Temps de préparation : 20 min



Temps de marinade : 4-6 h



Temps de cuisson : 10 min



# Taco à la viande de bœuf accompagné de salsa chipotle et mangue

Recette proposée par Cindy Bundun

## MARINADE POUR LE BIFTECK

Jus de 2 limes	1/4 tasse de <b>coriandre fraîche</b> hachée	2 c. à table de miel
1 <b>piment jalapeno</b> , tranché	3 <b>gousses d'ail</b> , hachées	1/2 tasse de <b>mélange à margarita</b> préparé

## INGRÉDIENTS

1 gros <b>bifteck de flanc</b>	<b>Fromage râpé</b>
4 <b>tortillas à la farine</b>	<b>Laitue</b>

## SALSA CHIPOTLE ET MANGUE

1 <b>mangue</b> hachée	1 1/2 c. à thé d' <b>assaisonnement chipotle et mangue</b>	1/4 tasse de <b>coriandre</b> hachée
1/2 <b>oignon rouge</b> haché	2 <b>gousses d'ail</b> , émincées	
2 <b>tomates</b> épépinées et hachées	Le jus de 2 limes	



Notre choix d'assaisonnement Club House est :

**ASSAISONNEMENT CHIPOTLE ET MANGUE LA GRILLE**

## PRÉPARATION

1. Combiner le jus de lime, le jalapeno, la coriandre, l'ail, le miel et le mélange à margarita et laisser la viande mariner au réfrigérateur de 4 à 6 heures.
2. Pendant que la viande est en train de mariner, préparer la salsa en mélangeant la mangue, l'oignon rouge, les tomates, l'ail et la coriandre hachés. Ajouter l'assaisonnement chipotle et mangue Club House La Grille et le jus de lime, puis mélanger. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que les tacos soient prêts à être servis.
3. Préchauffer le gril à température élevée (à environ 500 °F (260 °C)) et cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit mi-saignante, soit pendant environ 3 minutes de chaque côté. Retirer du gril et laisser reposer pendant 15 minutes avant de couper la viande en tranches fines, dans le sens contraire des fibres.
4. Servir les tacos avec des tortillas à la farine, de la viande, du fromage râpé, de la laitue et la salsa à la mangue fraîche.

# GUIDE DE RÔTISSAGE DES VIANDES ET DE LA VOLAILLE

TEMPS DE RÔTISSAGE APPROXIMATIF – COUVERCLE FERMÉ							
VIANDE	COUPE	POIDS	TEMPÉRATURE	SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT	COMMENTAIRES
<b>BOEUF</b>	Rôti enroulé	5 - 6 lb	Élevé	1½ - 2 heures	2 - 2¼ heures	2½ - 3 heures	Placez une lèchefrite sous le rôti
	Rôti de contrefilet	2½ lb	Feu moyen - élevé	40 - 45 min	50 - 60 min	-	Placez une lèchefrite sous le rôti
	Tranche ronde	3 - 4 lb	Feu moyen - élevé	1¼ - 1½ heure	1½ - 2 heures	-	Placez une lèchefrite sous le rôti
	Rôti de croupe désossé	3 - 4 lb	Feu moyen - élevé	-	1¼ - 1¾ heure	1½ - 2 heures	Enroulez et ficelez la viande, utilisez une lèchefrite
<b>AGNEAU</b>	Patte	5 - 7 lb	Moyen	1 heure	1½ - 2 heures	1¾ - 2¼ heures	Avec jarret coupé court
<b>PORC</b>	Rôti de longe	5 - 6 lb	Moyen	-	-	2½ - 5 heures	Enroulez et ficelez la viande, utilisez une lèchefrite
	Côtes de longe ou levées	3 - 4 lb	Feu moyen - élevé	-	-	1 - 1¼ heure	Placé sur la broche en style accordéon, utilisez une lèchefrite
<b>JAMBON</b>	Morceau désossé	9 - 10 lb	Moyen	-	-	2 - 2¼ heures	Utilisez une lèchefrite
<b>POULET</b>	Entier	2½ - 3 lb	Feu moyen - élevé	-	-	1½ - 2 heures	Utilisez une lèchefrite
<b>POULET DE CORNOUAILLES</b>	4 volailles	1 - 1½ lb chaque	Moyen	-	-	1 - 1¼ heure	Utilisez une lèchefrite
<b>CANETON</b>	Entier	4 - 6 lb	Feu moyen - élevé	-	-	1½ - 1¾ heure	Il est nécessaire d'utiliser une lèchefrite
<b>DINDE</b>	Non farcie	6 - 8 lb	Élevé	-	-	2 - 2½ heures	Insérez les fourchettes profondément dans la volaille. Achetez une dinde gelée, et faites-la dégeler complètement
	Non farcie	12 - 16 lb	Élevé	-	-	2½ - 3 heures	Insérez les fourchettes profondément dans la volaille. Achetez une dinde gelée, et faites-la dégeler complètement
	2 dindes enroulées	28 oz	Feu moyen - élevé	-	-	1¼ - 2¼ heures	Utilisez une lèchefrite
	Rôti de dinde désossé	5 - 6 lb	Feu moyen - élevé	-	-	2 - 2½ heures	

## VOS VIS SONT-ELLES DESSERRÉES?

Les vis de la broche peuvent se desserrer lorsqu'elles sont exposées à la chaleur. Serrez-les à l'aide de pinces. Assurez-vous que la viande est équilibrée au centre de la broche. Sinon, la rôtière risque de ne pas tourner. Servez-vous d'un contrepoids pour équilibrer le morceau de viande.

# GUIDE DE GRILLADE

CUISSON SUR GRILLE – COUVERCLE OUVERT								CUISSON SUR GRILLE – COUVERCLE FERMÉ		
VIANDE	COUPE	POIDS/ÉPAISSEUR	TEMPÉRATURE	À POINT	BIEN CUIT	À POINT	BIEN CUIT	COMMENTAIRES		
<b>BOEUF</b>	Hamburgers*	½ po	Feu moyen - élevé	-	10 - 12 min	-	8 - 10 min	Température min. 156° F		
		½ po	Moyen	-	12 - 15 min	-	10 - 12 min	Température min. 156° F		
		¾ po	Élevé	-	12 - 15 min	-	10 - 12 min	Température min. 156° F		
		¾ po	Moyen	-	14 - 18 min	-	12 - 15 min	Température min. 156° F		
	Bifteck d'aloyau gros filet	1 po	Feu moyen - élevé	12 - 18 min	15 - 20 min	8 - 10 min	10 - 15 min			
	Bifteck d'aloyau ou de surlonge	1½ po 1½ po	Élevé Moyen	18 - 20 min 20 - 25 min	20 - 25 min 25 - 30 min	15 - 18 min 10 - 15 min	18 - 22 min 15 - 18 min			
Filet d'épaule	1 po	Moyen	50 - 60 min	55 - 60 min	45 - 55 min	50 - 60 min				
	2½ po	Moyen	50 - 60 min	55 - 60 min	45 - 55 min	50 - 60 min				
<b>AGNEAU</b>	Côtelettes	1 po	Moyen	-	20 - 25 min	-	20 - 25 min			
		1½ po	Moyen	25 - 30 min	28 - 32 min	28 - 32 min	20 - 25 min			
	Filet d'épaule	1 po 1½ po	Moyen Moyen	- 28 - 32 min	22 - 28 min 30 - 35 min	- 20 - 25 min	18 - 22 min 25 - 30 min			
<b>PORC</b>	Filets	1 po 1½ po	Moyen Moyen	- -	22 - 25 min 30 - 35 min	- -	18 - 22 min 25 - 30 min	Un panier à griller aide à retourner les aliments		
	Bifteck de haut de palette	¾ po	Moyen	-	15 - 20 min	-	15 - 20 min			
	Côtes de flanc ou de dos	5 - 6 lb	Moyen	-	-	-	1¼ - 1¾ h 20 - 30 min	Non cuites Précuites		
<b>JAMBON</b>	Tranche désossée complètement cuite	½ po	Feu moyen - élevé	-	15 - 18 min	-	25 - 30 min	Tranchez le bord gras de la tranche de jambon, température interne min. de 140 °F		
		1 po	Moyen	-	6 - 8 min	-	6 - 8 min			
<b>POULET</b>	Moitiés de poulet d'élevage Poulet à rôti (non farci)	2½ - 3 lb	Feu moyen - élevé	-	60 - 70 min	-	60 - 70 min	Thermomètre à viande inséré dans la cuisse devrait lire 185 °F		
		3 - 4 lb	Moyen	-	-	-	1½ - 1¾ h			
<b>DINDE</b>	Non farcie	6 - 8 lb	Feu moyen - élevé	-	-	-	2 - 2½ h	Thermomètre à viande inséré dans la cuisse devrait lire 185 °F		
		12 - 16 lb	Feu moyen - élevé	-	-	-	2½ - 3 h			
<b>POISSON</b>	Darnes de saumon ou flétan	¾ po	Moyen	-	17 - 22 min	-	15 - 20 min	Utilisez un panier de grillage ou du papier d'aluminium		
		1 - 1½ po	Feu moyen - élevé	-	10 - 17 min	-	10 - 15 min			
	Filets de truite, dorade et corégone	6 - 8 oz chacun	Feu moyen - élevé Moyen	- -	10 - 17 min 17 - 20 min	- -	10 - 15 min 15 - 17 min	Utilisez un panier de grillage ou du papier d'aluminium		
<b>FRUITS DE MER</b>	Crevettes (grosses)	2 lb	Feu bas - moyen	-	10 - 15 min	-	10 - 15 min			

\*Les hamburgers et toutes les viandes hachées doivent atteindre une température de 160 °F – assurez-vous que les jus de cuisson soient clairs.

# DEVENEZ MAÎTRE DANS L'ART DU GRIL



## COMPLÉTEZ VOTRE GRIL

*Outils, plateaux et accessoires qui agrémenteront le plaisir de cuisiner sur votre grill Napoléon.*

- **PANIER ET PLATEAUX**  
Vous aident à confectionner des repas complets sur votre grill.
- **OUTILS DE CUISSON**  
Napoléon a tous les outils de qualité dont vous avez besoin pour cuisiner comme un pro.
- **ACCESSOIRES DE RÔTISSOIRE**  
Trouvez tout ce dont vous avez besoin pour rôtir des aliments sur votre grill Napoléon.
- **ACCESSOIRES DE FUMAISSON**  
Les accessoires de fumaison de Napoléon ajoutent une délicieuse saveur de fumée à vos aliments.
- **ENTRETIEN DU GRIL**  
Des produits nettoyants aux housses – en passant par tout le reste.

## POUR LA GRILLADE QUOTIDIENNE



64000 – Panier pour rôtissoire



70033 – Ensemble de 2 ustensiles



70039 – Ensemble de planche à découper et couteau haut de gamme



70043 – Griffes à effiloquer polyvalentes



70037 – Ensemble de 4 ustensiles de chef



70042 – Ensemble de 3 bols à marinade



70044 – Pierre de cuisson et de réchaud



70040 – Spatule flexible



70034 – Ensemble de 3 ustensiles



55209 – Coupe-pizza à bascule et hachoir



70041 – Ensemble de service pour hors-d'œuvre et fourchettes à maïs



70036 – Ensemble de 3 ustensiles de chef

# INDEX

## DIVERS

Pain BBQ assaisonné.....	4-5
Pizza BBQ.....	6-7
Sauce BBQ Big Pig.....	8-9

## FRUITS ET LÉGUMES

Melon d'eau épicié.....	10-11
Chips au chou frisé.....	12-13
Légumes BBQ.....	14-15

## FRUITS DE MER

Saumon accompagné de chimichurri.....	16-17
Crevettes cuites dans des feuilles d'aluminium ...	18-19
Pétoncles de baie accompagnés de sauce à l'avocat.....	20-21

## VOILAILE

Burgers de poulet fumé au bois de pommier.....	22-23
Poulet du Portugal.....	24-25
Ailes de poulet BBQ poivre et ail à la teriyaki.....	26-27
Poulet accompagné d'un panier de légumes.....	28-29
Poulet épicié au miel fumé au bois de pommier.....	30-31
Canard grillé.....	32-33
Burgers à la dinde.....	34-35

## PORC

Filet de porc à l'érable et à la moutarde de Dijon.....	36-37
Côtelettes de porc.....	38-39

## BOEUF

Les côtes levées favorites de grand-père.....	40-41
Burger classique avec bacon BBQ croustillant.....	42-43
Bifteck classique accompagné de légumes.....	44-45
Salade au bifteck servie avec une vinaigrette lime-wasabi.....	46-47
Boulettes de viande servies sur riz accompagnées de sauce à base de yogourt grec.....	48-49
Taco à la viande de bœuf accompagné de salsa chipotle et mangue.....	50-51

## SUIVEZ LES CONSEILS D'EXPERTS EN CUISSON SUR GRILS NAPOLÉON



**BRÛLEURS DE CUVE EN ACIER INOXYDABLE**  
Pour la cuisson directe et indirecte



**BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**  
Emprisonne instantanément la saveur et les jus



**BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE**  
Pour des rôtis cuits à la perfection



**CUISSON TRADITIONNELLE AU CHARBON DE BOIS**  
2 grils en 1! Une exclusivité de Napoléon

*Découvrez comment utiliser un bac à charbon de bois, la cuisson à l'infrarouge, la cuisson directe et indirecte, et bien plus encore!  
Visitez [le.napoleongrills.com/Support/Faq](http://le.napoleongrills.com/Support/Faq).*